

Al via la due giorni per conoscere e «gustare» la storia della città e del golfo

Ode al palato

L'omaggio a Gaeta e ai suoi prodotti tipici

LA Tiella di Gaeta: un prodotto tipico della nostra regione che si lega indissolubilmente con la storia della città.

Basti pensare che il primo documento ufficiale nel quale è riportata è il Codex Diplomaticus Caietanus del 997 d.C.

E come non omaggiare allora un prodotto culturale così importante? Proprio domani e sabato, nella centralissima Piazza della



Libertà di Gaeta, si svolgerà un evento che consentirà di conoscere e degustare l'antica pietanza nei suoi diversi tipi, nelle diverse modalità di preparazione e nei suoi ingredienti semplici ma pregiati, come le verdure, il pesce, le famose olive di Gaeta e le alici sotto sale del golfo. La tiella è una via di mezzo tra la pizza e i

prodotti del mare e nasce dalla necessità di consumare sia il pescato che la farina. La sua secolare tradizione permetteva a contadini e pescatori di avere un pasto completo che si conservasse anche per diversi giorni. Si narra che Ferdinando IV di Borbone ne fosse un grande estimatore: anzi, secondo alcuni

ne fu proprio l'inventore.

Dopo la caduta del regno Borbonico nel 1860 divenne un pasto principale per tutti gli emigranti che fino agli anni '50 lasciavano Gaeta alla ricerca di fortuna fuori casa.

La Tiella di Gaeta è composta di due sottili strati circolari di pasta, mentre il ripieno è costituito da prodotti di terra o di mare o, addirittura, da entrambi.

Non è da tutti saper preparare una buona Tiella: infatti, il ripieno deve essere umido, morbido ma non inzuppato nella pasta esterna, che deve essere ben

cotta anche nella sfoglia inferiore.

Caratteristica ineguagliabile di questo prodotto è sicuramente l'Oliva di Gaeta, riconoscibile in quel frutto di forma leggermente affusolata, di colore violaceo e dal sapore vinoso, amarostico con sfumature acetiche.

Già descritta da Virgilio nell'Eneide, il prodotto conosce la sua massima diffusione nel 1400, grazie alle attitudini all'agricoltura, al commercio e alla navigazione dei cittadini dell'allora Ducato di Gaeta.

Sono moltissime le imitazioni e proprio per questo è in corso il

riconoscimento per la Denominazione Geografica Protetta.

La Tiella «ad hoc» si ottiene in modo ottimale con la «cultivar» locale che si presenta in forma affusolata, anche se molto diffusa è la specie «itrana» che presenta un frutto più tondeggiante.

Due sono le preparazioni più famose di questa rara qualità di oliva: all'acqua, cioè conservate in salamoia, attraverso un procedimento di maturazione che si protrae per circa 3 o 4 mesi, e mosce, che consiste nell'essiccazione dell'oliva in un luogo fresco e ventilato per circa 10 giorni. Da non perdere!

Nella foto a sinistra la tiella ai polipi e a destra una veduta di Gaeta

Verdure, olive, alici e tielle protagoniste in piazza

